(伊)デロンギ社製

ご使用の前に、必ずお読みください。

デロンギ エスプレッソ・カプチーノ メーカー

EC190E

取扱説明書

この度は、デロンギ エスプレッソ・カプチーノメーカー「EC190E」をお求めいただきまして、誠にありがとうございました。
製品を正しく安全にご使用していただくため、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。また、お読みになった後も、保証書と共に大切に保管してください。

EC190Eの特長

自分流のエスプレッソを極める

業務用同様の抽出時9気圧、抽出温度90℃で、安定したナチュラルクレマをお約束します。
お好みの挽き豆でエスプレッソをお楽しみください。

目　次

安全上の注意

1.ご使用の前に、必ずこの「安全上の注意」を最後までお読みください。

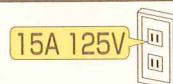
2.ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。

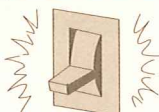
3.注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の2つに分け、明示しています。

警告 この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

注意 この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示しています。

4.各注意事項には、「注意」「禁止」「強制または指示」を促す絵表示が付いています。

：発火注意　：感電注意　：高温注意　：禁止行為

：分解禁止　：強制／指示　：プラグをコンセントから抜く

電源について

警告

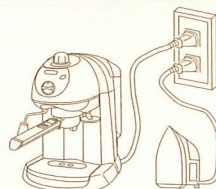
・電源は、「15A 125V」と記されている**壁面のコンセント**から**直接**とってください。

注意

・電源は、家庭用**交流100V／50-60Hz**をご使用ください。
・使用中にブレーカー（分電盤内の配線遮断器）が落ちる場合は、お近くの電力会社にご相談ください。

コンセントについて

警告

・コンセントは、**本製品だけ（単独）で**使用してください。また、差し込み口が二つあるコンセントの場合は、**片方の差し込み口を空のままで**ご使用ください。
・延長コードやタップ、ソケットなどは、使用しないでください。タコ足配線も、絶対にお止めください。

注意

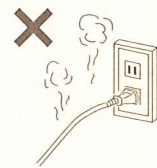
・差し込み口のゆるいコンセントは、使用しないでください。

プラグについて

警告

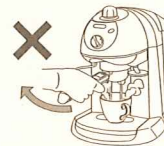
・濡れた手で、プラグの抜き差しをしないでください。

注意

・プラグを抜くときは、**電源コードを持たず**、必ずプラグ部分を持って抜いてください。
・プラグは、**根元まで**しっかりと差し込んでください。

電源コードについて

警告

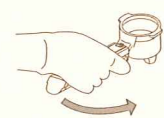
・**電源コードまたはプラグが破損した場合**は、直ちに使用を中止して、お求めの販売店または**弊社サービスセンター（P.18参照）**に、**電源コード／プラグの交換**を依頼してください。
・使用中に電源コード／プラグが**異常に熱くなる場合**は、使用を中止し、販売店または弊社サービスセンターにご相談ください。

注意

・電源コード／プラグは、無理に曲げたり、物をのせたり、傷を付けないように、**大切に扱ってください。**

使用上の注意：お湯や蒸気について

警告

・給湯口やスチーム管（ノズル）から出てくる**お湯や蒸気は高温ですので、ヤケドにご注意ください。**
・**コーヒー抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。**

注意

・給湯口やフィルター、フィルターホルダーの金属部分、スチーム管は、**使用中および使用後しばらくは熱い**ので、**触れないでください。**

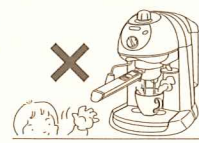
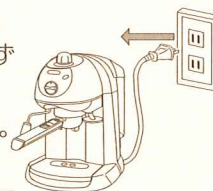
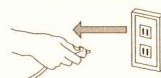
使用上の注意

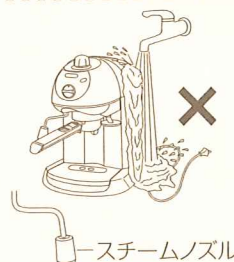
警告

・フィルターホルダーを給湯口に取り付ける際は、**正しく、しっかりと**固定してください。
・電源スイッチを入れる前に、必ず**スチームノブが閉じている**ことを確認してください。
・使用中はタンク内の水量をチェックし、**空だき**に注意してください。
※使用中、タンクに水を補充する場合は、一旦、ダイヤルを〇（**電源OFF**）まで戻し、スチームノブを閉じてください。
・**万一、異常が発生した場合は、直ちに電源を切り、スチームノブを閉じ、プラグをコンセントから抜いてください。**

注意

・本製品は、コーヒーの抽出、給湯、蒸気による泡立て／加熱など、家事専用ですので、**屋外や他の用途で使用しない**でください。
・**使用しないときは、**スチームノブを閉じて、電源を切り、必ず**プラグをコンセントから抜いてください。**
・水がかかったり、湿気の多い場所でのご使用は、お止めください。
・タンクには、**規定量（MAX表示）まで**水を入れてください。
・**使用中はその場を離れないでください。**また、近くに小さなお子様やペット（犬や猫など）がいる時は、特に注意してください。
・他製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しないでください。故障や事故の原因になります。

次のページに続きます。→

安全上の注意（続き）

お手入れについて

警告

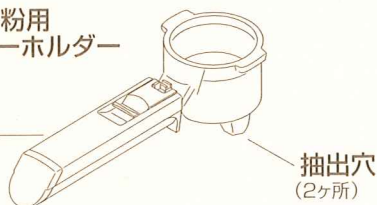
・お手入れをする前に、必ず**プラグをコンセントから抜き**、本体や各部が**冷えてから**、行ってください。

注意

・本体および電源コード／プラグは、水に浸けたり、水洗いしないでください。

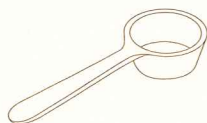
・シンナーやベンジン、クレンザー、金だわしなどは、使用しないでください。

・ご自分で**分解したり、修理／改造をしない**でください。

・牛乳の泡立てなどでスチームノズルを使用した後は、必ずお手入れをしてください。

仕様

製品名称／型式番号		エスプレッソ・カプチーノ メーカー／EC190E
定格	電圧／周波数	交流100V／50-60Hz
	消費電力	1100W
外形寸法／質量		幅245×奥行280×高さ325㎜／3.1㎏（本体のみ）
給水タンク容量		最大水量：1.0 L
電源コードの長さ		1.65m
材質	本体	ポリプロピレン樹脂
	水タンク	SAN
	ボイラー	ステンレス・スチール

付属品

1カップ用
フィルター
（コーヒー粉専用）

2カップ用
フィルター
（コーヒー粉専用）

計量スプーン
1杯分のコーヒー粉は
計量スプーン小山盛り
=約8〜10gが目安。

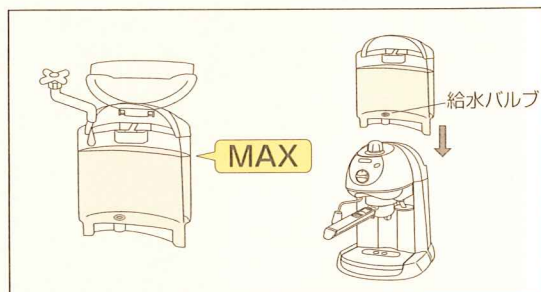
各部の名称とはたらき

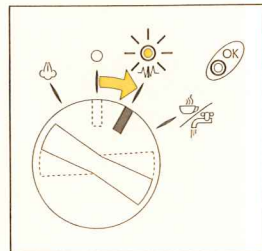
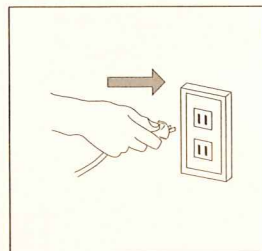
●ふた
垂直に引き抜くと給水タンクからはずせる。
●給水タンク
エスプレッソ抽出用の新鮮な水を、MAX表示(最大量:1.0L)まで入れる。
スチームノブ●
+方向に回す(開ける)とスチーム管/ノズルから熱湯または蒸気が出てくる。
開ける:+方向に回す
閉じる:−方向に回す
●給水バルブ
操作パネル
(下段参照)
プレッサー●
フィルターに詰めたコーヒー粉を押して平らにする。
給湯口●
小さな孔から高圧力で熱湯が噴き出てくる。
凹部(2ヶ所)
下から見た図
スチーム管●
スチームノブを開けると熱湯および蒸気が出てくる。
スチームノズル●
蒸気で泡立てや加熱をするとき、スチーム管の先に取り付ける。
●電源コード
●プラグ
●カップ受け(取外し可)
中央の穴2つは、フィルターホルダー(抽出口)からエスプレッソが落ちてくる位置の目安。
トレイ(取外し可)●
〈操作パネル〉
余熱●
このポジションにダイヤルを合わせるとボイラーの加熱が始まる。
電源OFF●
このポジションにダイヤルを合わせると電源が切れる。
スチーム●
このポジションにダイヤルを合わせ、スチームノブを開くと蒸気が出る。
ダイヤル●
左右に回して、操作パネルの選択をする。
●余熱ランプ
余熱ポジションにダイヤルを合わせると点灯する。
OK
●OKランプ
熱湯および蒸気が適温になると点灯する。
●エスプレッソ抽出
エスプレッソ抽出用のポジション。
このポジションにダイヤルを合わせると、給湯口から高圧力で熱湯が噴き出る。
※スチームノブを開けて、同時にこのポジションにダイヤルを合わせると、スチーム管/ノズルから熱湯が出る。

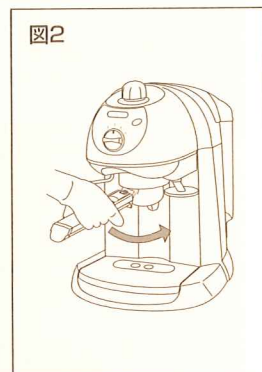
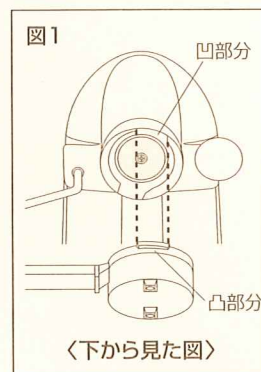
内部洗浄

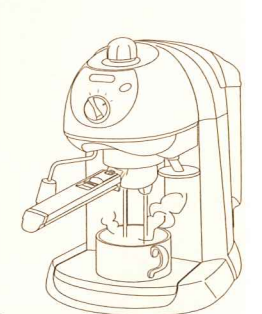
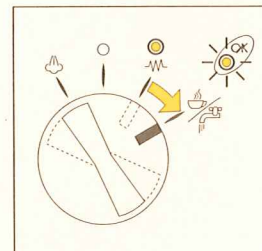
本製品を初めて使用する際は、事前に、**本体内部の洗浄**を行ってください。

1 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

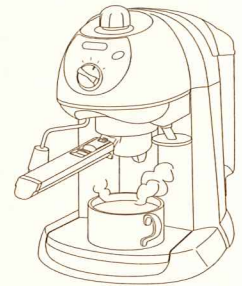
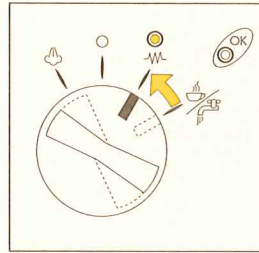
給水タンクの八分目（=**最大量：約1L**）まで**澄んだ水道水**を入れ、本体に戻してふたをします。
※この時、タンクの底にある**給水バルブ**が開くように、給水タンクを軽く押し下げてください。

2 プラグを壁面のコンセントに差し込み、ダイヤルを-W-に合わせる

プラグを**壁面のコンセント**に直に差し込み、**ダイヤル**を-W-（**余熱**）に合わせます。**余熱ランプ**が点灯し、ボイラーの加熱が始まります。

3 フィルターをフィルターホルダーにセットし、給湯口に取り付ける

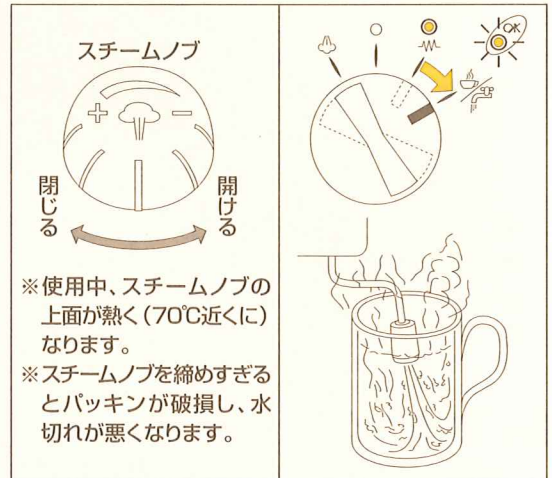
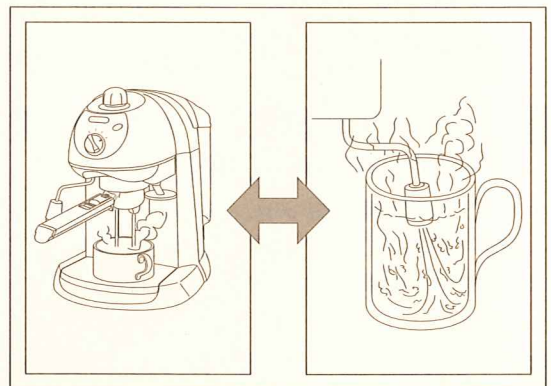
フィルターを、**フィルターホルダー**にセットします。次にフィルターホルダーの**凸部分**（2ヶ所）と**給湯口**の**凹部分**（2ヶ所）が合うように、柄を左側にして下から押し込み（図1）、そのまま、柄をできる限り右に回して（図2）固定します。外す場合は、柄を左に戻します。
取り付け後、フィルターホルダー（**抽出穴**）の真下に、お湯を受ける大きめの容器（耐熱製）を置いてください。

4 OKランプ点灯後、ダイヤルをエスプレッソ抽出に合わせる

OKランプ点灯後にダイヤルを（エスプレッソ抽出）まで回すと、抽出穴（2つ）から熱湯が落ちてきます。
※給湯中、OKランプは点いたり消えたりします。
※カップにたまったお湯は、トレイに排水しないでください。トレイは浅いので溢れます。

高温注意
給湯中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。給湯口から熱湯が噴き出し、ヤケドをする危険があります。

5 ダイヤルを戻し給湯を停止する

容器の八分目までお湯が入ったら、ダイヤルを -W- (余熱)まで戻し、給湯を止めます。容器を空にして元に戻し、OKランプ点灯後、再びダイヤルを回し給湯します。

6 スチームノブを開け、同時にダイヤルを ☕/🚿 に合わせる

OKランプ点灯後、カップをスチームノズルの下に置きます。スチームノブをゆっくりと**左に回し(=開ける)、同時にダイヤルを ☕/🚿 (エスプレッソ抽出)**に合わせます。スチーム管(スチームノズル)の先から熱湯が出てきます。
カップの八分目までたまったら、**ダイヤルを -W- (余熱)に戻し、スチームノブを閉じて給湯を止めます。**

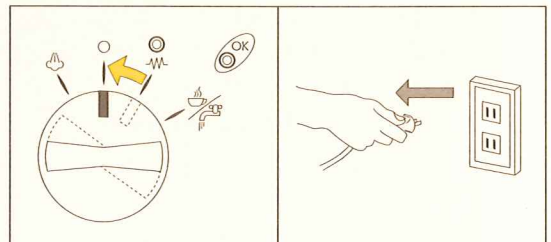
高温注意 カップを外すときは、必ず熱湯の出が止った後にしてください。

※使用中、スチームノブの上面が熱く(70℃近くに)なります。
※スチームノブを締めすぎるとパッキンが破損し、水切れが悪くなります。

7 手順 4 5 6 を、5～6回繰り返す

タンクの水量を確認しながら、上記の手順 4 5 6 を交互に5～6回繰り返します。

ご注意 : **途中でタンクの水が無くなった場合は、ダイヤルを O(電源OFF)まで戻し、スチームノブを閉じてから、水を補充してください。**

高温注意 フィルターホルダーとスチーム管は、洗浄中および洗浄後しばらくは熱いので、触れないでください。

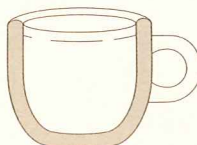
＊ 洗浄後は・・・・

ダイヤルを O(電源OFF)まで戻し、必ずプラグをコンセントから抜いてください。
フィルター／フィルターホルダーは冷えてから取り外し、乾かしてください。

エスプレッソの抽出

コーヒー粉(エスプレッソ マシーン用)を使い、お好みのエスプレッソを抽出する方法です。

〈ご用意ください〉

コーヒー粉は‥‥

"エスプレッソマシーン用"と表記された極細挽きの粉が最適です。

※ドリップおよびパーコレーター用の粉は粗いので、不向きです。

水は‥‥

新鮮で澄んだ水道水や軟水(フランス硬度:9度以下)のミネラルウォーターなどが適しています。

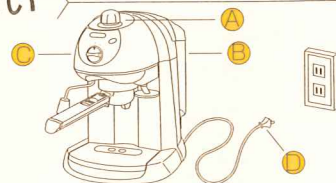
カップは‥‥

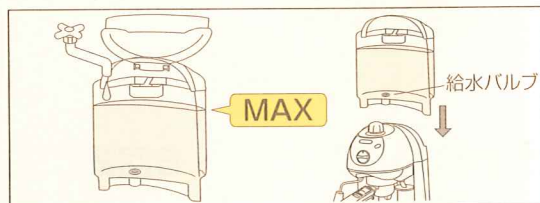
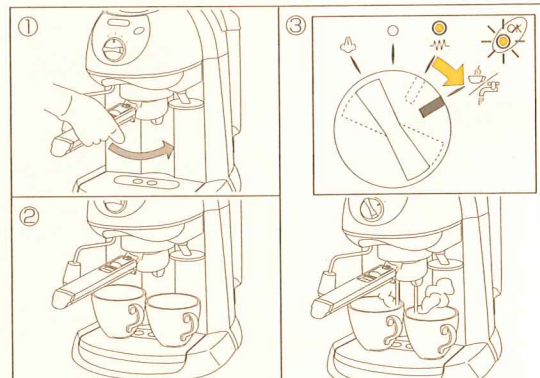
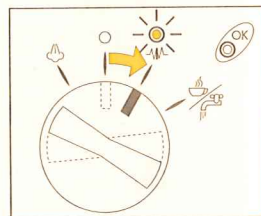
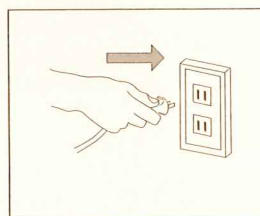
エスプレッソ用のカップには、約60〜80mlの容量で、肉厚のものをお選びください。

フィルターホルダーは‥‥

コーヒー粉用のフィルター(2種)とフィルターホルダーを使います。

〈使用前に、以下の点をご確認ください〉

Ⓐスチームノブを右(時計回り)に回して閉じます。
Ⓑ本体から、給水タンクを取り外します。
Ⓒダイヤルが O(電源OFF)になっていることを確認します。
Ⓓプラグは、まだコンセントに入れないでください。

1 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

給水タンクに**澄んだ水道水**または**軟水のミネラルウォーター**を約1L(最大量)入れ、本体に戻します。
※この時、タンクの底にある**給水バルブ**が開くように、軽く押し下げてください。そして、ふたをします。

2 プラグを壁面のコンセントに差し込み、ダイヤルを-𝍠-に合わせる

プラグを**壁面のコンセント**に直に差し込み、**ダイヤル**を-𝍠-(**余熱**)に合わせます。**余熱ランプ**が点灯し、ボイラーの加熱が始まります。

3 フィルターとカップの湯煎をする

(P.5「内部洗浄」の手順3〜5を参照)

①**1杯用又は2杯用コーヒー粉用フィルター**を**フィルターホルダー**にセットし、給湯口にしっかりと取り付けます。
②フィルターホルダーの**抽出穴**(2つ)の下に、使用するカップ(2杯分を抽出する場合は2コ)を置きます。
③**OKランプ点灯後**、**ダイヤル**を(**エスプレッソ抽出**)まで回します。抽出穴(両方)から熱湯が落ちてきますので、カップの八分目まで入ったら、ダイヤルを戻し、給湯を停止します。

※「2杯用フィルター」を使い、1度に2杯(2カップ)分を抽出した方がより美味しいエスプレッソができますので、お試しください。

4 給湯口からフィルターホルダーを外す

フィルターおよび金属部分は熱くなっていますので、触れないでください。また、フィルターホルダー内にお湯が残っている場合がありますので、ご注意ください。

5 フィルターにコーヒー粉を詰める

フィルターに、付属の計量スプーンを使って、適量(★)のコーヒー粉を入れます。次に、給湯口の隣にあるプレッサーへ下から押しつけ、コーヒー粉を平らに押し詰めてください。

★ 1杯用:計量スプーン小山盛り1杯　(約8〜10g)
　 2杯用:計量スプーンすりきり2杯弱(約13〜14g)

※フィルターの縁に付いたコーヒー粉は、必ず払い落としてください。

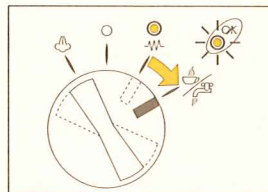
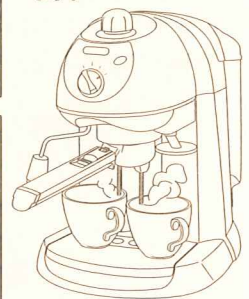
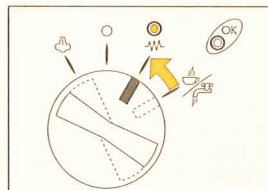
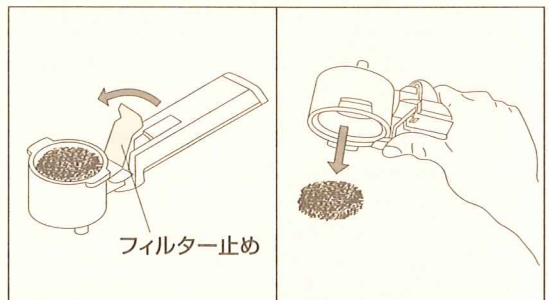
6 フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

フィルターホルダーを給湯口に取り付け、湯煎したカップをフィルターホルダー抽出穴の下に置きます。

7 OKランプ点灯後、ダイヤルを☕/🚿まで回す→エスプレッソの抽出

OKランプ点灯後、ダイヤルを☕/🚿(エスプレッソ抽出)まで回します。**エスプレッソの抽出**が始まり、フィルターホルダー抽出穴(両方)からエスプレッソが落ちてきます。カップに半分ほど(約30cc)入ったら、ダイヤルを戻し、エスプレッソの抽出を停止します。

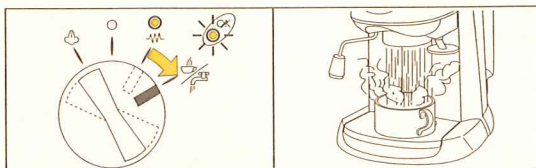
※OKランプ消灯時にダイヤルを回すと、エスプレッソの抽出に不適当な温度のお湯が出てきます。

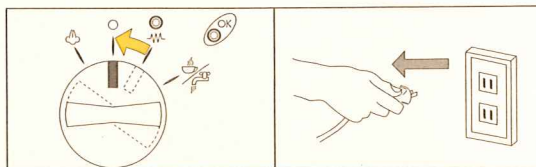
高温注意　抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。給湯口から熱湯が噴き出し、ヤケドをする危険があります。

※エスプレッソはホルダー抽出穴の両方から出てきますが、左右均等に出ない場合もあります。

※抽出中にOKランプが点いたり消えたりするのは、サーモスタットが温度(適温)の調整をしているためで、故障ではありません。

8 給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのコーヒー粉を捨てる

エスプレッソ抽出後、給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのコーヒー粉を捨てます。このとき、柄からフィルター止めを起こし、フィルターを押さえてください。

※抽出直後のフィルターやフィルターホルダーの金属部、お湯を含んだコーヒー粉は熱いので、触らないでください。

続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順3〜8を繰り返してください。

注意点
- 一度抽出したコーヒー粉は使用せず、毎回、新しいコーヒー粉をご使用ください。
- 給水タンクの水量を調べ、水を補充する場合は、必ず電源を切ってください。

次のページに続きます。→

9 給湯口の洗浄（※一日の最後の抽出後に行います）

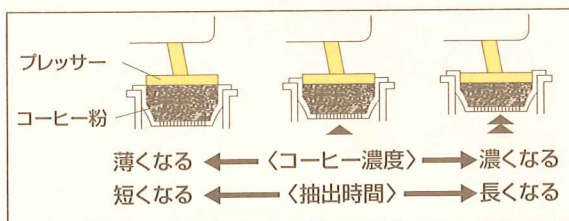
フィルターホルダーを外した後、給湯口の下に広口の容器（耐熱性）を置き、ダイヤルを☕/🚿（エスプレッソ抽出）まで回します。洗浄後は、ダイヤルを戻します。

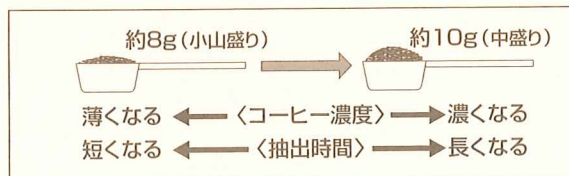
＊ 使用を停止する

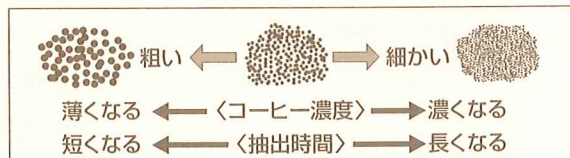
ダイヤルを ○（電源OFF）まで戻します。プラグをコンセントから抜き、給水タンクを本体から取り出し、残水をすててください。

エスプレッソ抽出の基本

お好みのエスプレッソを抽出するには、先ず、基本（標準）的な抽出方法をマスターしてください。
30ccのエスプレッソを約20秒で抽出するよう微調整します。

【エスプレッソ1杯分を抽出するための各基準値】

★粉の量：約8～10g　　抽出量：約30cc　　抽出時間：約20秒

★1度にエスプレッソ2杯（2カップ）分を抽出する場合は、粉の量を約13～14g（目安）にしてください。

微調整（1）プレッサーへの押し具合

フィルター内の**コーヒー粉の詰め具合（密度）**を、**プレッサーに押しつける力の強弱**で調整します。

微調整（2）コーヒー粉の量

付属の**計量スプーン**で**小山盛り1杯（約8～10g）**を基準に、少しずつ増量していきます。

微調整（3）コーヒー粉の挽き具合

コーヒー粉の挽き具合（粒度）を、細かいものや粗いものに変えてみてください。

微調整（4）フィルターホルダーの取り付け

フィルターホルダーを給湯口に取り付ける際は、柄を**右方向に止まるまで回します**。密着度が高いほど**クレマ**（下記参照）が立ち易くなります。

抽出中は、絶対にフィルターホルダーを動かさないでください。高圧力がかかっていますので、熱湯が噴き出ます。

【抽出の出来はクレマを見れば分かります】

エスプレッソの**表面にできるムース状の細かい泡の層＝クレマ**を見れば、そのエスプレッソの出来が分かります。抽出が最適に行われた場合は最良のクレマ＝**赤みがかった茶色の細かい泡で、厚さが約2～3mmの長く消えない層が自然にできます。**
抽出が不適切だと以下の様なクレマになりますので、微調整をしてください。

- **抽出が足りないエスプレッソ（10秒前後の抽出）** ▶ **白っぽく大きな泡で、層が薄く早めに消える**
- **抽出が過ぎたエスプレッソ（30秒前後の抽出）** ▶ **濃い茶色の泡になる**

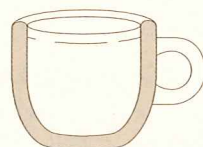
カプチーノの作り方 ※必ず、前項目の「エスプレッソの抽出」を先にお読みください。

蒸気で牛乳を泡立て、エスプレッソに盛り付けると、カプチーノの出来上がりです。
泡立てに適した牛乳と泡立て用の器（ピッチャー）をご用意ください。

〈ご用意ください〉

牛乳は‥‥

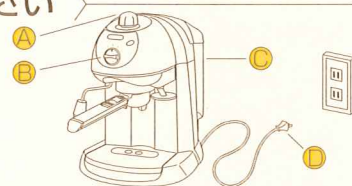
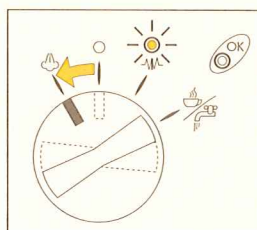
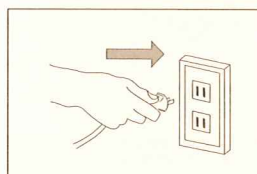
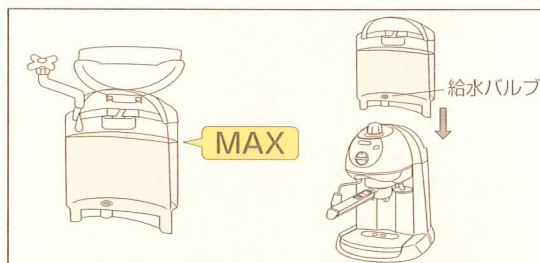
新鮮で冷えた**成分無調整／乳脂肪分2.3％以上の牛乳**をご使用ください。
※**加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。**

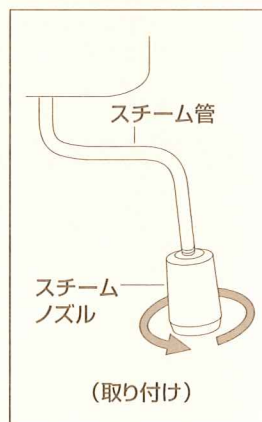
泡立て用の器は‥‥

約250～350mlの容量で、取っ手のある**金属製（ステンレスなど）のもの**が最適です。
※**陶器やガラス製は、内部のミルクの温度が分かりにくいため、金属製のものをおすすめします。**

カップは‥‥

カプチーノ用のカップには、約120～150mlの容量で、**肉厚のもの**をお選びください。

〈使用前に、以下の点をご確認ください〉

Ⓐスチームノブを右（時計回り）に回して閉じます。
Ⓑダイヤルが○（電源OFF）になっていることを確認します。
Ⓒ本体からタンクを取り出します。
Ⓓプラグは、まだコンセントに入れないでください。

1 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

給水タンクに**澄んだ水道水**または**軟水のミネラルウォーター**を約1L（最大量）入れ、本体に戻します。
※この時、タンクの底にある**給水バルブ**が開くように、給水タンクを軽く押し下げてください。

2 プラグをコンセントに差し込み、ダイヤルを（スチーム）に合わせる

プラグを壁面のコンセントに直に差し込み、**ダイヤル**を（スチーム）に合わせます（＝余熱ランプが点灯）。
蒸気を作るには、必ず**ダイヤルを（スチーム）に合わせてください。**ダイヤルを（スチーム）以外に合わせた状態では、（蒸気にならず）熱湯が出てきます。
また事前に、**スチーム管の先にスチームノズル**（ネジ込み式）**を取り付けてください。**

次のページに続きます。→

3 蒸気を使って、牛乳を泡立てる

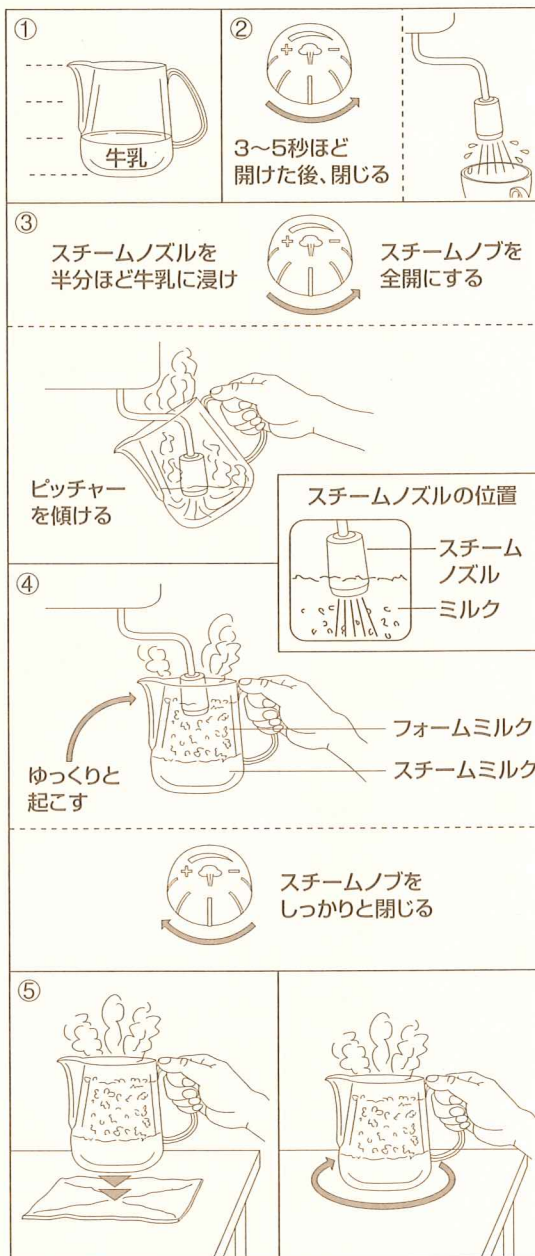
OKランプ点灯後、泡立て用の器（**ピッチャー**）に入れた牛乳を、スチーム管／スチームノズルからの蒸気で泡立てます。

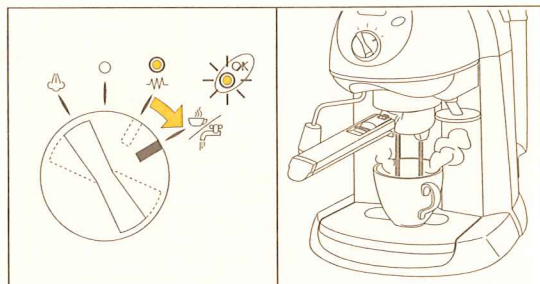
【泡立ての手順】

① **新鮮で冷えた牛乳を、ピッチャーの約1/3〜1/2まで**入れます。約2倍に泡立ちますので、これ以上入れると溢れ出る場合があります。

② **OKランプが点灯**したら、**スチームノブ**を3〜5秒ほど開けて、スチーム管内の水を排出します。排出後は、スチームノブをしっかりと閉じます。

③（OKランプ点灯時）**スチームノズルを半分ほどピッチャーの牛乳中に浸け**、ピッチャーを傾けた状態で**スチームノブを全開にします。**
スチームノズルの先からシューッという音と共に蒸気が噴き出し、牛乳を熱して**スチームミルク**を作ります。

泡立て中は、常にスチームノズルの先端がミルクの表面から出ないようにしてください。表面から出るとブスッブスッという音がして、泡が大きくなってしまいます。

④しばらくするとミルクが温まり、ピッチャーの底が触わると熱い状態になります。ミルクが泡立ち始めますので、ピッチャーをゆっくりと起こします。ピッチャーの口近くまで泡が上がってきたら、**スチームノブを閉じて、蒸気を止めます。**

高温注意
スチームノズルから蒸気が出ている（=スチームノブを開けている）ときに、ピッチャーを外さないでください。ヤケドをする危険があります。

⑤蒸気の出が止まったら、スチームノズルからピッチャーを外します。

※ピッチャーを濡れ布巾の上でトントンと軽く叩いたり、円を描くように回して、空気とよく混ぜ合わせてください。泡が細かくなり、長持ちします。

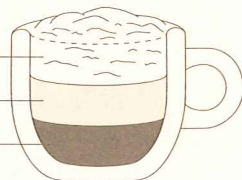
4 エスプレッソを抽出する

タンクに水を補充した後、**「エスプレッソの抽出」の手順を参照**※して、カプチーノ用のカップにエスプレッソを抽出してください。

※参照ページ：P.7 3 〜P.8 7

湯煎をする エスプレッソを抽出する前に、必ず使用するカップとフィルターの湯煎を行ってください。これにより、サーモスタット（湯温調節）がエスプレッソ用に切り替わります。

5 エスプレッソに泡を盛る
（カプチーノの出来上がり）

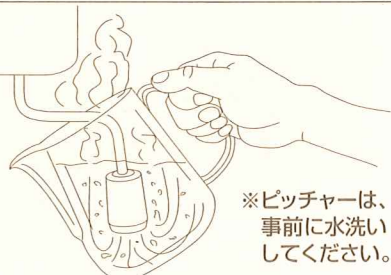
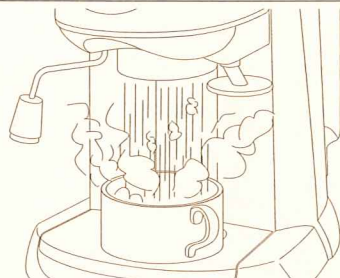
抽出したエスプレッソに適量のミルク（**スチームミルク**）を注ぎ、泡（**フォームミルク**）を盛り付けます。後はお好みで、砂糖やココアパウダーなどを添えてください。

※それぞれ1/3の量が目安です。

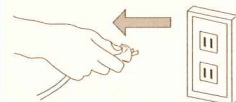
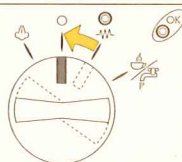
6 スチームノズルと給湯口の洗浄
（※一日の最後の使用後に行います）

スチームノズルを使用した後は、必ず**孔に残っているミルク等を洗い流して**ください。そのままにしておくと、固まって目詰まりを起こします。

①【**スチームノズルの洗浄**】
半分ほど水を入れたピッチャーにスチームノズル全体を浸け、スチームノブを開け、**同時にダイヤルを**（**エスプレッソ抽出**）まで回します。スチーム管からはお湯が出てきますので、お湯がきれいになるまで繰り返し洗浄します。洗浄後、スチームノブをしっかりと閉じてください。

②【給湯口の洗浄】
フィルターホルダーを外した後、給湯口の下に広口の容器を置き、**ダイヤルを**（**エスプレッソ抽出**）まで回します。洗浄後、ダイヤルを戻します。

①

※ピッチャーは、事前に水洗いしてください。

※ 使用を停止する

ダイヤルを○（電源OFF）まで戻します。プラグをコンセントから抜き、給水タンクを本体から取り外し、残水をすててください。

カフェ・ラテの作り方

蒸気で**スチームミルク**を作り、エスプレッソに注ぎます。

① 新鮮で冷えた牛乳を、ピッチャーの2/3まで入れます。

② スチームノズルを半分ほど牛乳に浸け、スチームノブを開けます。

③ピッチャーの表面に触れ、**「熱い」と感じたらスチームミルクの出来上がり**です。

※必要以上に加熱しないでください。

エスプレッソとスチームミルクは同量が目安です。

給湯／蒸気の使い方

給湯（お湯）は、紅茶や緑茶をいれるとき、インスタントのコーヒーやスープなどを作るときに利用できますし、**蒸気**は、牛乳やワイン、スープなど（液体）の温めに利用できます。

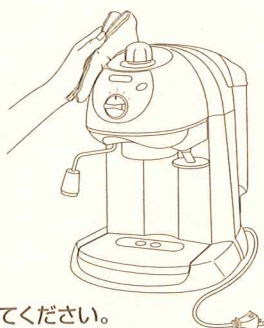
※スチーム管の先にノズルを取り付ける

お手入れのしかた

使用頻度や汚れ具合によりますが、下記の要領で定期的にお手入れをしてください。

〈水洗いできません〉

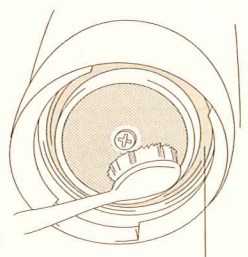
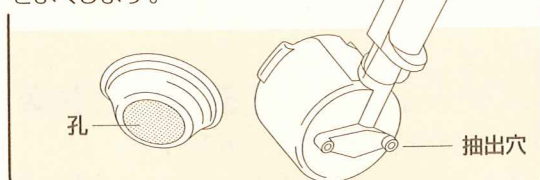
本体表面、電源コード／プラグ

固く絞った濡れ布巾で拭きます。汚れがひどい場合は、少量の台所食器用洗剤をつけた布で拭き、次に濡れ布巾で洗剤をよく拭き取ります。

・プラグをコンセントから抜いてください。
・水に浸けたり、水洗いしないでください。

〈水洗いできません〉

給湯口

抽出後、給湯口および周辺に付着したコーヒー粉を、キッチンタオルや濡れ布巾などで拭き取ります。次に、広口の容器（排水用）を給湯口の下に置いてダイヤルを ☕/♨ まで回し、給湯口からのお湯で洗い流します。

ゴムパッキンや接合部のコーヒー粉は、柔らかめのブラシを使い、取り除いてください。

・その日の最終使用後に、必ずお手入れをしてください。

〈水洗いできます〉

フィルター、フィルターホルダー

ぬるま湯に浸け、ブラシまたは楊枝などで穴の通りをよくします。

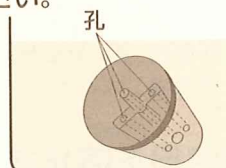
※洗剤は、なるべく使用しないでください。
　コーヒーの脂分が金属表面に膜をつくり、
　金属臭を抑えます。

・その日の最終使用後に、必ずお手入れをしてください。
⚠警告：漂白剤は絶対に使用しないでくだい。

〈水洗いできます〉

スチームノズル

使用後のお手入れは、「カプチーノの作り方」手順 6（P.12）を参照してください。

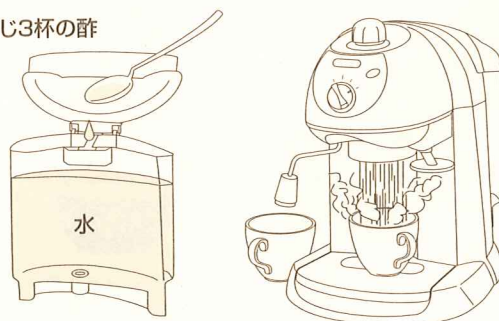
定期的に、スチーム管から外してぬるま湯に浸け、楊枝などで孔（3ヶ所）の通りをよくしてください。

〈水洗いできます〉

カップ受け、トレイ

本体から外して水洗いし、乾かして元に戻します。

石灰分の除去

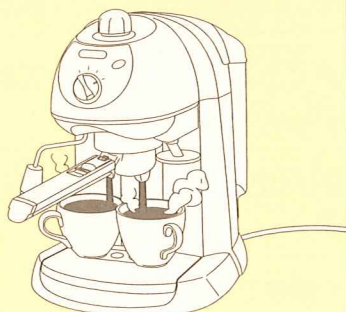
長く使ってくると、給湯口やスチーム管などに石灰分が付着し、お湯や蒸気の出が悪くなります。使用頻度によりますが、3ヵ月〜半年に1度、以下の要領で石灰分の除去を行ってください。

①タンクの水（MAX表示：1L）に**大さじ3杯の酢**を加え、ダイヤルを ♨ まで回します。
②OKランプの点灯後、ダイヤルを ☕/♨ まで回し、スチームノブの開閉により給湯口およびスチーム管から交互にお湯を出します。**タンクの水が無くなるまで続けてください。**
③タンクの水が無くなったら、今度は水（1L）だけで②の操作をします。

美味しいエスプレッソ／カプチーノができない？

思うように美味しいエスプレッソ／カプチーノができない場合は、以下の点をチェックしてください。
※エスプレッソ1杯分:約30cc、抽出時間:約20秒を基準にしています。

	状　　態	予想される原因	対処のしかた
エスプレッソ	クレマが薄く、早めに消える	**抽出が不十分=抽出時間が短い** ▼	**抽出時間が約20秒になるように以下を調整する…** ▼
		・フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が弱い	・プレッサーへやや強めに押す ・フィルターホルダーをしっかり取り付ける（P.9参照）
		・コーヒー粉の量が少ない	・前回より量をふやす
		・コーヒー粉の挽き具合が粗い	・より細挽きの粉を使う
		・コーヒー粉が古い	・新しい粉を使う
		・抽出時の湯温が低い	・使用するカップとフィルターを事前に湯煎する ・OKランプ点灯後に、ダイヤルを回す
	濃い茶色のクレマで、層が薄い	**抽出のしすぎ=抽出時間がかかる** ▼	**抽出時間が約20秒になるように以下を調整する…** ▼
		・フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が強すぎる	・プレッサーへ軽く押す
		・コーヒー粉の量が多い	・前回より量を減らす
		・コーヒー粉の挽き具合が細かすぎる	・やや粗めの粉を使う
	焼けたような味がする	・抽出のしすぎ	・上記を参照する
		・コーヒー粉が古い	
		・しばらく使っていない	・内部洗浄後、使用する
		・スチームを使った後湯煎しなかった	・湯煎してから抽出する（P.11参照）
カプチーノ	牛乳の泡立ちが悪い = フォームミルクの出来が悪い	・鮮度、種類ともに不適当な牛乳を使用している	・新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分2.3%以上の牛乳を使う
		・泡立て用の器（ピッチャー）の形が不適当	・口径が小さく深めのもの（金属製）を使う
		・スチームノズルの孔の目詰り	・針や楊枝で孔の通りをよくする

用途別の操作手順

下図は、各用途の操作手順を要約したものですので、ご利用の前に、必ず「エスプレッソの抽出」や「カプチーノの作り方」、給湯の使い方などをよくお読みください。

故障かな？　修理を依頼される前に、お読みください。

使用中に異常が生じた場合は、直ちにスチームノブを閉じ、電源を切り、使用を中止して、以下の点をお調べください。それでも正常に機能しないときは、お求めの販売店または弊社サービスセンター（P.18参照）までお問い合わせください。

状　　態	予想される原因	対処のしかた
エスプレッソの出が悪い／出ない（抽出されない）	・タンクに水が無い	・タンクに水（1L）を入れる
	・給水バルブが開いていない	・給水バルブが開くように給水タンクを押し下げる
	・給湯口およびフィルターが、目詰まりをおこしている	・給湯口およびフィルターのお手入れをする
	・フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている	・プレッサーへ押す力を弱めにする
	・コーヒー粉の量が多すぎる	・前回より量を減らす
	・コーヒー粉が細かすぎる	・前回よりやや粗めの粉を使う
給湯口からお湯が漏れて止まらない（電源スイッチは入）	・給湯口のゴムパッキンが破損または老朽化している	・弊社サービスセンター（P.18）に連絡する
給湯口とフィルターホルダーの取り付け箇所からお湯が漏れる	・フィルターの縁にコーヒー粉を付着したままで給湯口に取り付けた	・取付けの前に、フィルターの縁に付着したコーヒー粉を払い落とす
	・フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている	・プレッサーへ押す力を弱めにする
	・コーヒー粉の量が多すぎる	・前回より量を減らす
吸上げポンプ作動時に変な音がする	・タンクに水が無い	・タンクに水を入れる
	・給水バルブが開いていない	・給水バルブが開くように給水タンクを押し下げる
蒸気の出が悪い／出ない	・ダイヤルが（スチーム）になっていない	・ダイヤルを（スチーム）まで回す
	・タンクに水が無い	・タンクに水を入れる
	・スチームノズルの目詰まり	・お手入れをする
蒸気が水っぽい	・蒸気の「適温」に達していない	・OKランプ点灯後に、スチームノブを開ける
	・スチーム管に水が溜まっている	・事前にスチームノブを開けて、水抜きをする

別売アクセサリー

■カフェ・ポッド専用フィルターホルダーセット

・カフェ・ポッド専用フィルターホルダー ------------------------------ 1本
・カフェ・ポッド専用フィルター ------------------------------ 1枚

1セット　価格 3,000円　（税・送料別）

カフェ・ポッド専用フィルター

カフェ・ポッド用フィルターホルダー

お 求 め 方 法

本機をお求めの販売店またはデロンギ・ジャパン サービスセンター（P.18参照）にご注文ください。

＊ カフェ・ポッドとは

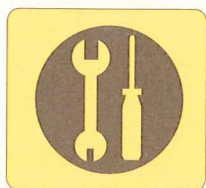
・ エスプレッソ用のコーヒー粉に最適な圧力を加え、アロマが損なわれないよう1杯分ずつ窒素充填パックしたものです。
・ 誰が淹れても常に安定した出来上がりになり、しかもエスプレッソを抽出する際の面倒な粉の準備などを簡素化します。
・ 現在、日本国内で約24種類（イタリア製、日本製）のカフェ・ポッドの入手が可能ですので、いろいろなブレンドをお楽しみいただけます。

アフターサービス

1.使用中に異常が生じたときは、直ちにスチームノブを閉じ、電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター（下記参照）にご相談ください。

2.万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に **1.お求め時期 2.製品名称と型式番号 3.故障の状況**――を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、宅配便などを利用して弊社サービスセンターに直送される際は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ（梱包箱）に同封してください。

3.保証期間中（1年）は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4.真心点検のお勧め： 保証期間が過ぎて気になる点がございましたら、安全のために専門技術者による点検（持込み）をお勧めします。点検の依頼方法、料金等につきましては、弊社サービスセンター（下記）までお問い合わせください。

※下の枠内に、購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

購入年月日：　　年　　月　　日

5.デロンギ再資源化システムについて

ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンター（下記）までお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について▶再資源化費用は弊社が負担しますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。予めご了承ください。

梱包について▶製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキンにくるんでください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンター（下記）までお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター（受付時間▶土、日、祝日を除く毎日 9:30〜18:00まで）

●横浜：〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9 安田倉庫㈱内4号ビル

修理について Tel. 0120-804-280/Fax. 045-450-3291

お問い合せ・ご相談について Tel. 0120-064-300/Fax. 045-450-3291

●大阪：〒564-0044 大阪府吹田市南金田 2-21-25

修理について Tel. 0120-692-885/Fax. 06-6368-2881

お問い合せ・ご相談について Tel. 0120-692-880/Fax. 06-6368-2881